



PROJECTE SÈPIA



ALIANÇA DE LA CIÈNCIA I LA TRADICIÓ A dalt, dins la barca, el pescador Isaac Moya; a terra, recollint la incubadora de sèpies, el biòleg marí Boris Weitzmann, que treballa amb els pescadors de la badia de Roses en el Projecte Sèpia. A sota, exemplars madurs de sèpies acabats de pescar.

ELS PESCADORS QUE SEMBREN EL MAR

Embarcacions de l'Escala i l'Estartit recuperen i incuben ous de sèpia i calamar per regenerar la població d'aquests cefalòpodes a la Mediterrània

TEXT *Nereida Carrillo*

FOTO *David Borrat*

A l'Escala no saben viure si no és amb el mar. Quan era petit, l'Isaac Moya feia pesca recreativa amb el seu avi i se submergia per descobrir la vida secreta sota les aigües. “El mar és una incògnita”, confessa ara mentre contempla ous de sèpia, uns manyocs amb aparença de caramels de tinta xinesa recuperats per ell i els seus companys pescadors dels estris de treball. La infància marina el va marcar. A mesura que anava creixent veia com les estampes rere les ulleres de busseig eren cada cop menys exuberants. “A través d'un art de pesca també pots satisfer la curiositat de saber què hi ha sota el mar, conèixer el fons. Per a mi, el mar és un estil de vida. No en vivim, hi convivim”, se sincera aquest pescador. Però ara, diu, cada cop hi ha menys fons marí i més desert.

La FAO, l'organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura, indica a l'informe sobre l'estat mundial de la pesca i l'aqüicultura del 2016 que el 31% de les poblacions de peixos estan sobreexplotades i un 58% són explotades plenament. “El recurs pesquer a tot el món va de baixa, perquè durant molts anys s'ha fet sobrepesca, perquè les condicions climàtiques estan canviant i perquè hi ha molta contaminació”, afirma el biòleg Boris Weitzmann, que treballa amb Moya per recuperar les poblacions de sèpia i de calamar a la badia de Roses a través del Projecte Sèpia.

“El mar és el nostre origen i la maquinària que manté aquesta carcassa nostra que és la

Terra. En realitat és qui ho regula tot: ens dona menjar, manté el clima i ens cuida. Hem de cuidar-lo nosaltres també”, reflexiona Weitzmann.

Aquest biòleg treballa per al Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter. Sota el paraigua d'aquest parc, Weitzmann va participar en el que seria l'embrió del Projecte Sèpia. Consistia a col·laborar amb pescadors de l'Estartit per posar branques al fons del mar amb l'objectiu que les sèpies i els calamars trobessin un lloc de posta adequat. Les sepières funcionaven, però malgrat tot els cefalòpodes continuaven deixant ous a les xarxes. “Durant l'època de reproducció de les sèpies i els calamars, cada dia ens trobem els seus ous a les nostres xarxes. Amb el retrocés de prats de posidònia, l'hàbitat de posta d'aquests animals és cada vegada més petit. No troben un hàbitat natural per reproduir-se i el que s'hi assembla més són les xarxes dels pescadors”, explica Moya.

Respostes científiques

Tradicionalment, els pescadors llançaven a la mar aquests ous. Moya els va plantejar als veterans una pregunta que no van saber respondre: ¿Aquests ous que llancem al mar, viuen o moren? La resposta la va trobar a 142 quilòmetres, a l'Institut de Ciències del Mar del CSIC a Barcelona, on el científic expert en cefalòpodes Roger Villanueva li va contestar que morien tots. “Aquests ous cauen al fons, comencen a rodar

per la sorra, s'erosionen, són depredats. Les sèpies lliguen els ous un a un i els calamars en posen tires de 60. Si aquests animals dediquen temps i esforç a lligar-los és per alguna cosa. A la natura no hi ha res per caprici”, explica Weitzmann. Sense saber-ho, els pescadors artesanals estaven perjudicant les poblacions de cefalòpodes. “Matem els adults perquè ens els volem menjar i també matem els ous, que són els adults de demà”, lamenta el biòleg. Des del CSIC plantegen a Moya i Weitzmann una solució: recuperar els ous i incubar-los en lloc de tirar-los per la borda. I això és el que fan.

Les jornades dels pescadors són intenses. Comencen a les cinc del matí i acaben ben entrat el migdia, o bé es comença a pescar al vespre i es torna a port a trenc d'alba, com amb el calamar, l'anxova o la sardina. Moya pesca les sèpies amb l'art de la nansa i el calamar amb la tècnica de la potera. El calamar de potera es pesca a la nit, s'empra un llum per atreure els animals a la superfície i

se'ls captura amb un plom que conté molts hams a la base. És una pesca selectiva i respectuosa. “El calamar de potera és un dels millors productes que hi ha al mar, pel seu sabor, per la seva intensitat”, assegura Jordi Jacas, cuiner del restaurant El Molí de l'Escala. Jacas, com una vintena més de restauradors de l'Escala i Torroella-l'Estartit estan vinculats al projecte. Participen en les Jornades Gastronòmiques de la Sèpia que se celebren al juny i plantegen un menú mono-

• *Les sèpies i els calamars dediquen molt temps a lligar segurs els seus ous* •



gràfic de la sèpia i el calamar per afavorir un producte de proximitat i respectuós amb l'entorn. El Projecte Sèpia, a més de millorar el medi i apostar per una pesca sostenible, també té un vessant divulgatiu –amb activitats a les escoles– i un altre de turístic i gastronòmic.

“El mar és una font d'energia molt important”, insisteix Jacas. “No m'agrada gens viure d'esquena al mar. M'agrada remullar-me pràcticament cada dia a l'estiu. Faig molts esports vinculats al mar. A l'hivern vaig a remullar-me els peus a Empúries. A la cuina, el mar ens dona meravelles”, insisteix el cuiner. A la seva carta sempre hi ha cefalòpodes: calamars de potera amb maionesa de iuzu, raviolis de sèpia farcits amb carn de perol, tallarines de calamar o sèpia amb pèsols. El cuiner reivindica la pesca tradicional per la gran qualitat del producte: “El calamar de potera puja viu; quan arriba aquí encara va canviant de colors. El calamar d'arrossegament puja mort i sense pell. El peix arrossegat és un peix danyat”.

Ous recuperats de xarxes

“La mà de l'home no sempre destrossa”, puntualitza aquest cuiner escalenc. I la mà dels pescadors artesanals no ho fa. Ben al contrari. “Ara quan trobem aquests ous els tenim a coberta amb bones condicions –explica Moya–. Els hem d'extreure amb cura, perquè estan lligats fort. Els portem amb galledes i una mànega que agafa aigua de mar perquè mentre estem treballant no es facin malbé”. Quan arriben a port, abans de pesar el peix, apeçaquen les xarxes o arreglen les barques, cal posar els ous als viviers. N'hi ha quatre a l'Escala i quatre més a l'Estartit, dos de sèpia i dos de calamar. Són malles grans on s'hidraten, agafen volum i passen un període en què es van desenvolupant. Cada pescador involucrat allarga la seva jornada una hora o una hora i mitja per fer aquestes tasques. Però estan fent alguna cosa més que pescar, estan millorant el seu entorn.

“Als ous de calamar –afirma Weitzmann– els pescadors els anomenaven «cagades de calamar». El concepte que en tenien era que eren una merda

que dona feina. Ara, en canvi, són les llavors per a l'any vinent. Hi ha un canvi d'actitud cap a una pesca més responsable”. El biòleg explica que, a diferència de les sèpies, els calamars no tenen una fondària determinada per posar-hi els ous. Neixen amb 5 mil·límetres. Són animals carnívors amb alguns trets únics: tenen tres cors, són cromatòfors, és a dir, canvien de color per camuflar-se, i tenen un dels cervells més desenvolupats per a un invertebrat. La temperatura de l'aigua influeix en el desenvolupament d'aquests ous i els de sèpia. “Quan neixen, les sèpies són com l'ungla del meu dit petit, fan 15 mil·límetres –explica el biòleg–.

Només néixer són capaces de llançar tinta, canviar de color i caçar”. Weitzmann comenta sorneguer: “Els cefalòpodes són uns animals molt especials, gairebé extra-terrestres”.

Les sèpies tenen només un cicle de vida: neixen ara, s'engreixen a la tardor i l'hivern, a la primavera es reproduïxen i moren. Per això, des del Projecte Sèpia aconsellen pescar-les d'uns 15 centímetres i capturar-les quan ja s'han reproduït, cosa que no ocorre amb l'arrossegament. “Jo vull pescar sèpies, no fàbriques de sèpia”, comenta Moya.

Ell captura aquests animals amb l'art de la nansa. És una estructura normalment amb forma de campana amb un embut on els peixos queden atrapats. Per atreure els animals s'hi posen esquers, branques en el cas de les sèpies. “Si fem un lloc de posta –indica Moya– només hi entrarà un animal madur que tingui l'instint de reproduir-se, no hi entraran cries. Un cop hi entra la femella ho fan també els mascles per aparellar-se. Quan llevo les nanses, obro la porta, trec els mascles i deixo la femella amb els ous”. Moya lamenta que l'arrossegament és una pesca “activa, que s'emporta tot el que troba”. La nansa és sostenible. “La nansa és qui soc jo –confessa–. Em sento realitzat. És una pesca amb simbiosi amb l'animal que captures”.

Milers d'ous incubats

“Estimats voluntaris! Dilluns vinent a la tarda farem el primer comptatge d'ous a l'Escala. Qui





s'hi apunta?" Sona el WhatsApp i els voluntaris del projecte es preparen per a una tarda de matemàtiques a port. Estudiants de biologia, jubilats, pescadors i amants de la Mediterrània es reuneixen per comptabilitzar els ous dels viviers recuperats pels vuit pescadors que estan implicats en el projecte, cinc a l'Escala i tres a l'Estartit. L'any passat entre tots van recuperar gairebé 800.000 ous, dels quals 65.000 eren de sèpia i 697.000 de calamar. Un estudi fet amb l'ajuda del CSIC calcula que l'índex de supervivència dels ous rescatats és d'un 83% en el cas de la sèpia i d'un 95% en el cas del calamar. Després de comptar els ous i que hagin passat uns dies als viviers, els pescadors els posen a les incubadores. Són unes gàbies especials, amb un forat prou petit perquè no caiguin els ous però prou gran perquè quan eclosionin els animals puguin sortir.

Hi ha sis incubadores a cada port. Els pescadors les porten a mar obert, allà on van recuperar els ous. De mica en mica, les sèpies i els calamars van naixent. Es recullen llavors les incubadores i es tornen a omplir. I així successivament, entre el març i l'agost. A més de recuperar els ous i incubar-los, el projecte també col·loca sepieres. Agafen llentiscle i pi del sotabosc i creen un hàbitat natural de posta d'ous que es manté entre el maig i l'agost. L'any 2016 es calcula que s'hi van dipositar un milió d'ous, 868.000 de calamar i més de 100.000 de sèpia, uns ous que s'afegeixen als recuperats de les xarxes. Però no tots tornen com a adults a la primavera; alguns són depredats, d'altres capturats per arrossegament a l'hivern.

Turistes i consumidors responsables

Hi ha algunes sepieres visitables a poca fondària: una línia a les Muscleres Grosses, a la costa d'Empúries, i l'altra a la platja de l'Estartit. Algunes rutes de *snorkel* passen per aquí i banyistes i turistes s'interessen pel projecte. A l'Escala, la població passa de poc més de 10.000 habitants a l'hivern a uns 70.000 a l'estiu, i el turista principal està interessat per la natura, la cultura i la gastronomia. Des del Projecte Sèpia volen promoure un turisme sostenible i també fer divulgació i estendre la conscienciació ambiental. Per això, la iniciativa s'explica a les esco-

ELS OUS QUE LLANCEM VIUEN O MOREN?

Moren. Els ous que els pescadors troben enganxats a les xarxes i que tiraven al mar moren perquè cauen al fons, roden per la sorra i són depredats. "Si les sèpies i els calamars dediquen temps i esforç a lligar aquest ous és per alguna cosa", diu el biòleg Boris Weitzmann (a la imatge de la dreta amb ous de calamar i a sota ensenyant ous de sèpia). El pescador Isaac Moya, a dalt, al centre, amb una incubadora de sèpies i calamars, defensa la pesca amb els estris tradicionals, ja que això assegura la reproducció i no fa malbé el fons marí. A l'esquerra, calamars petits en un aquari, on els posen els pescadors que participen en el Projecte Sèpia, que salva milers i milers d'ous cada any.

les, amb sortides al port o materials didàctics a l'aula. "La millor manera d'arribar a la població local és a través de les criatures", explica Ramon Alturo, director del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter.

Que la població s'impliqui comporta també que consumeixi peix capturat artesanalment. Segons l'Idescat, a l'Escala es van capturar l'any passat 1.672 tones de peix. Els pescadors artesans volen un reconeixement a la seva feina sostenible i treballen en la creació d'una marca diferenciada. "Hem d'educar els nous consumidors perquè siguin conscients de buscar un producte de qualitat que dignifiqui els pescadors", comenta Marta Rodeja, regidora de Turisme de l'Escala. L'Ajuntament de l'Escala i el Parc del Montgrí són els patrocinadors principals del projecte, en què també col·laboren la Generalitat, l'Ajuntament de Torroella de Montgrí, els clubs nàutics de l'Escala i l'Estartit, el Celler de Can Roca i l'Associació de Càmpings de Sant Pere Pescadors, entre d'altres. Tots estan conjurats per afavorir la sèpia i el calamar, però no només.

El sol no és més que un vestigi de llum i el so arriba esmorteït. Encotillar-se en un vestit arrapat i ajudar-se d'ulleres i eines per respirar dona l'opció de viure, uns minuts, en un altre món. El món del mar. El món que es viu durant les immersions. El biòleg del projecte es capbussa cada mes per comprovar els ous dipositats a les sepieres, un hàbitat que beneficia altres espècies. "Hi ha una gran quantitat de crancs i de peixos petits que les aprofiten per amagar-se. Aquestes estructures atreuen diferents animals i els depredadors d'aquests animals. Són un oasi dins un desert", afirma Weitzmann. Les sepieres beneficien el cavallet de mar. El projecte també afavoreix serrans, gòbids, déntols, pagells i llobarros. "Les sèpies són una peça clau a l'ecosistema", assegura el biòleg. Millorar la població de cefalòpodes és enriquir l'ecosistema. I tot a partir d'una pregunta: ¿Els ous que llancem al mar viuen o moren? De vegades, paga la pena formular-se preguntes, trobar respostes i implicar tot-hom per sembrar les llavors d'una mar rica, una pesca respectuosa, una consciència ambiental més gran i un turisme sostenible. Els fruits es recolliran aviat. ●